



Stenhus Restaurant

STARTERS • EELROAD • ЗАКУСКИ



Jean-Baptiste Le Prince «The tartar camp»
Jean-Baptiste Le Prince «Tatarlaste laager»
Жан-Батист Лепренс «Татарский лагерь»

Boeuf à la tartare

Beef from Karjamõisa farm / pickled honey mushrooms / jalapeño mayonnaise

Böff à la tartar

Karjamõisa veise sisefilee / marineeritud meeseenend / jalapeño majonees

Беф а ля татар

Говяжья вырезка с фермы Карьямыйза / маринованные опята / майонез с перцем халапеньо

20 €



Paul Klee «Fish Magic»
Paul Klee «Maagiline kala»
Пауль Клее «Магия рыб»

Eel

Hot smoked Estonian eel / foie gras mousse / sour apple cream / buckwheat popcorn

Angerjas

Kuumsuitsu Eesti angerjas / hanemaksamousse / hariõuna kreem / tatra popkorn

Угорь

Эстонский угорь горячего копчения / мусс из гусиной печени / крем из кислого яблока / гречневый попкорн

21 €



Stenus Restaurant

STARTERS • EELROAD • ЗАКУСКИ



Pablo Picasso «Still life with cheese»
Pablo Picasso «Vaikelu juustuga»
Пабло Пикассо «Натюрморт с сыром»

Goat cheese salad

Estonian goat cheese / baby beetroot / pickled pumpkin / yasai-pear dressing

Kitsejuustu salat

Eesti kitsejuust / mini-peat / marineeritud kõrvits / yasai-pirni kaste

Салат из козьего сыра

Эстонский козий сыр / мини-свекла / маринованная тыква / грушевый ясай соус

16 €



Edgar Degas «The green dancer»
Edgar Degas «Tantsija rohelistes»
Эдгар Дега «Танцовщица в зеленом»

Spinach ravioli

Wild mushrooms / sour cream and herb oil sauce / potato crisp

Spinatiraviolid

Metsaseened / hapukoore- ürdikaste / kartulikrõpsud

Равиоли из шпината

Лесные грибы / соус из сметаны и зелёного масла / картофельные чипсы

16 €

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes
Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt
Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов

These are reproductions | Tegemist on reproduktsioonidega | Репродукции



Stenhus Restaurant

STARTERS • EELROAD • ЗАКУСКИ



Niko Pirosmäni «Roe deer by a creek»

Niko Pirosmäni «Metskits allikal»

Нико Пиросмани «Косуля у ручья»

Venison tataki

Venison fillet from Saaremaa island / baked onion cream / port wine sauce / foie gras

Hirve tataki

Saaremaa hirve filee / küpsetatud sibula kreem / portveinikaste / hanemaks

Татаки из оленины

Филе оленя с острова Сааремаа / крем из печёного лука / соус на основе портвейна / фуа гра

19 €



Pablo Picasso «Soup»

Pablo Picasso «Supp»

Пабло Пикассо «Суп»

Lobster bisque

Scallop / tarragon chips / green oil

Homaaari bisque

Kammkarp / estragoni krõps / roheline õli

Омаровый биск

Морской гребешок / чипс из эстрагона / зелёное масло

19 €

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов

These are reproductions | Tegemist on reproduktsioonidega | Репродукции



Stenhus Restaurant

MAIN DISHES • PEAROAD • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Henri Matisse «The goldfish»

Henri Matisse «Kuldkalad»

Анри Матис «Красные рыбки»



Rubens Peale «Landscape with quail»

Rubens Peale «Maastik vutiga»

Рубенс Пил «Пейзаж с перепёлкой»

Trout

*Estonian wild trout / pickled yellow beetroot /
broccoli purée / Beurre Blanc sauce*

Forell

*Eesti metsik forell / marineeritud kollane peet /
brokolipüree / Beurre Blanc kaste*

Форель

*Филе эстонской форели / маринованная
жёлтая свекла / пюре из брокколи / соус Бер
Блан*

27 €

Quail ballotine

*Quail meat from Järveotsa farm / foie gras
mousse with mushroom / baked onion cream
/ juniper sauce*

Vuti ballotiin

*Järveotsa talu vutt / hanemaksamousse
seentega / küpsetatud sibula kreem /
kadakamarja kaste*

Баллотин из перепёлки

*Мясо перепёлки с фермы Ярвеотса / мусс
из фуа гра с грибами / крем из печеного
лука / можжевельный соус*

28 €



Stenus Restaurant

MAIN DISHES • PEAROAD • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Otto Scheuerer «Deer on a clearing»

Otto Scheuerer «Hirv lagendikul»

Отто Шойерер «Олень на поляне»

Venison

Venison fillet from Saaremaa island / grilled kale cabbage / celery steak / baked onion cream / red wine sauce

Hirv

Saaremaa hirve filee / grillitud lehtkapsas / selleri steik / küpsetatud sibula kreem / punase veini kaste

Оленина

Филе оленя с острова Сааремаа / приготовленная на гриле капуста кале / стейк из сельдерея / крем из печёного лука / соус из красного вина

30 €



Leon Bakst «Supper»

Лев Бакст «Õhtusöök»

Лев Бакст «Ужин»

Beef

Beef from Karjamõisa farm / roasted sweet potato / tomato marmalade / beef jus with rosemary

Veis

Karjamõisa veise sisefilee / röstitud bataat / tomatimarmelaad / veiseleem rosmariiniga

Говядина

Говяжья вырезка с фермы Карьямыйза / запечённый батат / томатный мармелад / говяжий джус с розмарином

32 €



Stenus Restaurant

MAIN DISHES ▪ PEAROAD ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Pierre-Auguste Renoir «Woman at the garden»

Pierre-Auguste Renoir «Naine aias»

Пьер Огюст Ренуар «Женщина в саду»

Celery

Celery steak / grilled Savoy cabbage / baked onion cream

Seller

Selleri steik / grillitud Savoy kapsas / küpsetatud sibula kreem

Сельдерей

Стейк из сельдерея / приготовленная на гриле савойская капуста / крем из печёного лука

16 €



Henry Herbert La Tangué «Gathering mushrooms»

Henry Herbert La Tangué «Seeneline»

Генри Герберт ЛаТанге «Сбор грибов»

Wild mushroom risoto

Local forest mushrooms / truffle cream / parmesan

Metsaseenerisotto

Metsaseened / trühvlikreem / parmesan

Ризотто с лесными грибами

Лесные грибы / трюфельный крем / пармезан

19 €

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов



Stenhus Restaurant

DESSERTS • DESSERDID • ДЕСЕРТЫ



Piet Mondrian «The red tree»
Pit Mondrian «Punane puu»
Пит Мондриан «Красное дерево»

Cobbler

*Cherry confit with Vana Tallinn liqueur /
cinnamon ice cream*

Cobbler

Kirsikonfi Vana Tallinn likööri / kaneelijäätis

Коблер

*Вишнёвый конфи с ликёром Вана Таллинн /
мороженое из корицы*

11 €



Hans Zatzka «Sweet dreams»
Hans Zatzka «Magusad unistused»
Ханс Зацка «Сладкие мечты»

Mille-feuille

*Matcha cream / strawberry sorbet /
strawberry coulis*

Mille-feuille

*Matcha kreem / maasikasorbee / maasika
coulis*

Мильфей

*Крем Матча / клубничное сорбе /
клубничное кули*

11 €

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes
Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt
Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов

These are reproductions | Tegemist on reproduktsioonidega | Репродукции



Stenus Restaurant

DESSERTS • DESSERDID • ДЕСЕРТЫ



Jean-Étienne Liotard «The chocolate girl»

Jean-Étienne Liotard «Šokolaadineiu»

Жан Этьен Лиотар «Шоколадница»

Chocolate sphere

White chocolate mousse / passion fruit gel / dark chocolate mash

Šokolaadi sfäär

Valge šokolaadi mousse / passionivilja geel / tumeda šokolaadi püree

Шоколадная сфера

Мусс из белого шоколада / гель из маракуйи / пюре из тёмного шоколада

11 €



Pieter Claesz «Still life with cheese and fruit»

Pieter Claesz «Vaikelu juustu ja puuviljadega»

Питер Клас «Натюрморт с сыром и фруктами»

Cheeses

Selection of noble cheeses from Estonian farms

Juustud

Eesti talude väärikaimad juustud

Сыры

Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм

19€



Stenhus Restaurant

TASTING MENU

Lobster bisque

Scallop / tarragon chips / green oil

Eel

Hot smoked Estonian eel / foie gras mousse / sour apple cream / buckwheat popcorn

Boeuf à la tartare

Beef from Karjamõisa farm / pickled honey mushrooms / jalapeño mayonnaise

Spinach ravioli

Wild mushrooms / sour cream and herb oil sauce / potato crisp

Venison

*Venison fillet from Saaremaa island / grilled kale cabbage / celery steak / baked onion cream
/ red wine sauce*

Mille-feuille

Matcha cream / strawberry sorbet / strawberry coulis

89 €



Stenhus Restaurant

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ

Homaari bisque

Kammkarp / estragoni krõps / roheline õli

Angerjas

Kuumsuitsu Eesti angerjas / hanemaksamousse / hapuõuna kreem / tatra popkorn

Böff à la tartar

Karjamõisa veise sisefilee / marineeritud meeseenel / jalapeño majonees

Spinatiraviolid

Metsaseened / hapukoore- ürdikaste / kartulikrõpsud

Hirv

*Saaremaa hirve filee / grillitud lehtkapsas / selleri steik / küpsetatud sibula kreem
/ punase veini kaste*

Mille-feuille

Matcha kreem / maasikasorbee / maasika coulis

89 €



Stenus Restaurant

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Омаровый биск

Морской гребешок / чипс из эстрагона / зелёное масло

Угорь

Эстонский угорь горячего копчения / мусс из гусиной печени / крем из кислого яблока / гречневый попкорн

Беф а ля татар

Говяжья вырезка с фермы Карьямыйза / маринованные опята / майонез с перцем халапеньо

Равиоли из шпината

Лесные грибы / соус из сметаны и зелёного масла / картофельные чипсы

Оленина

Филе оленя с острова Сааремаа / приготовленная на гриле капуста кале / стейк из сельдерея / крем из печёного лука / соус из красного вина

Мильфей

Крем Матча / клубничное сорбе / клубничное кули

89 €

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры

